2.044 Nátierka šunková pena
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	1,20	1,20	1,50	1,50	1,70	1,70	2,10	2,10
šunka	0,70	0,70	0,90	0,90	1,10	1,10	1,30	1,30
cibuľa	0,20	0,17	0,30	0,25	0,40	0,34	0,50	0,43
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
mlieko	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vyšľaháme s horčicou a mliekom, pridáme pomletú alebo na jemno pokrájanú šunku a očistenú na drobno pokrájanú cibuľu, dochutíme soľou a vyšľaháme do peny.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	424	102	1,40	10,6	0,0	0,4	0,1	6,0	0,1	0,061	0,1	0,0	0,3	0,0
B	534	128	1,81	13,3	0,0	0,6	0,1	7,8	0,1	0,076	0,1	0,0	0,4	0,0
C	612	147	2,20	15,1	0,0	0,8	0,1	9,5	0,2	0,087	0,1	0,0	0,5	0,0
D	753	181	2,62	18,7	0,0	1,0	0,1	11,5	0,2	0,107	0,1	0,0	0,6	0,0